

Name u. Anschrift:

Montag	Salat		Dressing		Snack Menü	
	A	B	a	b	c	

Dienstag	Salat		Dressing		Snack Menü	
	A	B	a	b	c	

Mittwoch	Salat		Dressing		Snack Menü	
	A	B	a	b	c	

Donnerstag	Salat		Dressing		Snack Menü	
	A	B	a	b	c	

Freitag	Salat		Dressing		Snack Menü	
	A	B	a	b	c	

Samstag	Salat		Dressing		Snack Menü	
	A	B	a	b	c	

Sonntag	Salat		Dressing		Snack Menü	
	A	B	a	b	c	

Salat:

A) Thunfisch + Zwiebel B) Hähnchenbrust

Dressing:

a) French b) Joghurt c) Balsamico

Preise inkl. 7% Mwst., inkl. Dessert

Menü 1+2 ganze Portion:	10,70€
Menü 1+2 halbe Portion:	8,35 €
Menü 3:	13,00 €
Salat:	9,50 €
Snack Menü:	9,75 €

Lieferbedingungen Stadtgebiet Gehrden, Ronnenberg

(außer Empelde) und Wennigsen.

Bestellungen und Änderungen bis 8:30 Uhr möglich.

Unser Betrieb ist biozertifiziert. Unsere gekennzeichneten Bio-Zutaten sind zertifiziert von der ÖKO-Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Unsere Biozutaten: Nudeln, Parboiled Reis, Basmatireis, Bulgur, gekochte Eier, Milch, Rindermark-Knochen, Sonnenblumenöl u.a.. Wir ergänzen unsere Auswahl an hochwertigen Bio- Zutaten. Diese finden Platz auf unserem Speiseplan und werden entsprechend gekennzeichnet.



Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff	A1	enthält Weizen
2	mit Konservierungsstoff	A2	enthält Roggen
bei Fleischerzeugnissen mit Nitritpökelsalz und Nitrat	A3	enthält Gerste	
3	mit Antioxidationsmittel	A4	enthält Hafer
4	mit Geschmacksverstärker	A5	enthält Dinkel
5	geschwärtzt	A6	enthält Kamut
6	mit Süßungsmittel	B	enthält Krebstiere
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	C	enthält Eier	
enthält eine Phenylalaninquelle	D	enthält Fisch	
7	mit Phosphat	E	enthält Erdnüsse
8	geschwefelt	F	enthält Soja
9	gewachst	G	enthält Milch
10	chininhaltig	H1	enthält Mandeln
		H2	enthält Haselnüsse
11	konserviert mit Thiabendazol	H3	enthält Walnüsse
genetisch verändert	H4	enthält Cashewnüsse	
12	Alkohol	H5	enthält Pecannüsse
13	erhöhter Koffeingehalt	H6	enthält Paranüsse
Für Kinder und schwangere oder stillende	H7	enthält Pistazien	
Frauen nicht empfohlen	H8	enthält Macadamianüsse	
	I	enthält Sellerie	
	J	enthält Senf	
	K	enthält Sesamsamen	
	L	enthält Schwefeldioxid; Sulfite	
	M	enthält Lupinen	
	N	Weichtiere	

Haftungsausschluss

Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Vielfalt der Hersteller und der gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und Produkte Spuren von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen enthalten. Die Angaben zu Allergenen beziehen sich auf rezepturmäßig verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.

Ihr Menü-Bring-Dienst

**An 365 Tagen im Jahr
für Sie frisch auf den Tisch!**

KW: 04 ab 19.01.2026



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 19.01. - 25.01.2026

Menü 1

Pichelsteiner Eintopf mit Steinofenbaguette
Obst der Saison
A I J H S 2 3 8 ca. 920 Kcal

Paprikarahmgulasch vom Schwein mit Bio-Fusilli
Milchreis mit Apfelkompott
A I J G ca. 1020 Kcal

Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Saurer Gurke
Bayrisch-Creme mit Fruchtsoße
A C G F I ca. 810 Kcal

Gebratene Rinderleber mit Apfel-Zwiebelgemüse und Bio-Kartoffelstampf
Fruchtjoghurt
A I J G L 13 ca. 710 Kcal

Gebratenes Rotbarschfilet, Bio-Salzkartoffeln, Bohnengemüse an Dillsoße
Zitronengelee mit Sahne
A D G 13 ca. 790 Kcal

Cremiger Kartoffeleintopf mit Gemüse und Würstchenscheiben
Obst der Saison
A I J 2 3 8 ca. 720 Kcal

Hähnchenschenkel, Erbsen-Möhrengemüse, Wedges und Geflügelrahmsoße
Schokoladenpudding mit Sahne
A I J G L 13 ca. 920 Kcal

Menü 2

Leberkäse mit Spiegelei, Krautsalat, Laugenbrezel und süßem Senf
Obst der Saison
A I J G S ca. 1190 Kcal

Gefüllte Kartoffeltasche an Rahmspinat
Milchreis mit Apfelkompott
A C D G ca. 770 Kcal

Kleine Schweinshaxe mit Sauerkraut, Bio-Kartoffeln an Soße von Süßen Senf
Bayrisch-Creme mit Fruchtsoße
A I J G ca. 750 Kcal

Käsespätzle mit Bacon, Lauch, Röstzwiebeln an Käsesoße
Fruchtjoghurt
A C G ca. 590 Kcal

Kleine gebratene Rosmarinkartoffeln an Ratatouille-Gemüse
Zitronengelee mit Sahne
A I J G S 2 3 8 13 ca. 650 Kcal

Bio-Milchnudeln mit Zimtkirschen
Obst der Saison
A C I J G 13 ca. 870 Kcal

Germknödel mit Fruchtfüllung und Vanille-Mohnsoße
Schokoladenpudding mit Sahne
A G C ca. 610 Kcal

Menü 3

Edel-Hirschgulasch in Waldpilzsoße, Apfelrotkohl, Klöße, Preiselbeerbirne
Obst der Saison
A I J G H L 13 ca. 930 Kcal

Edel-Hirschgulasch in Waldpilzsoße, Apfelrotkohl, Klöße, Preiselbeerbirne
Milchreis mit Apfelkompott
A I J G H L 13 ca. 930 Kcal

Edel-Hirschgulasch in Waldpilzsoße, Apfelrotkohl, Klöße, Preiselbeerbirne
Bayrisch-Creme mit Fruchtsoße
A I J G H L 13 ca. 930 Kcal

Edel-Hirschgulasch in Waldpilzsoße, Apfelrotkohl, Klöße, Preiselbeerbirne
Fruchtjoghurt
A I J G H L 13 ca. 930 Kcal

Edel-Hirschgulasch in Waldpilzsoße, Apfelrotkohl, Klöße, Preiselbeerbirne
Zitronengelee mit Sahne
A I J G H L 13 ca. 930 Kcal

Kein Angebot

Kein Angebot

Snack Menü

Cole Slaw mit Chicken Fingers
A C G 2 ca. 1006 Kcal

Cole Slaw mit Chicken Fingers
A C G 2 ca. 1006 Kcal

Cole Slaw mit Chicken Fingers
A C G 2 ca. 1006 Kcal

Cole Slaw mit Chicken Fingers
A C G 2 ca. 1006 Kcal

Cole Slaw mit Chicken Fingers
A C G 2 ca. 1006 Kcal

Cole Slaw mit Chicken Fingers
A C G 2 ca. 1006 Kcal

Cole Slaw mit Chicken Fingers
A C G 2 ca. 1006 Kcal

Meine Bestellung

KW: 04 ab 19.01.2026

Montag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3

Dienstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3

Mittwoch	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3

Donnerstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3

Freitag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3

Samstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
					—

Sonntag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
					—

Änderungen vorbehalten